



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Скандинавское Печенье

Iskandinav Kurabiyesi



200 гр.маргарина
2 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2 стакана кукурузного крахмала
2,5 стакана муки
Пол стакана варенья из апельсиновой корочки
Пол стакана изюма
1/4 стакана дробл.грец.ореха
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка соды (гашёной)

Талый (при комн.температуре)маргарин,яйца и сахарную пудру хорошо перемешать.Добавить кукур.крахмал и половину муки,помесить,понемногу досыпать вторую половину муки,добавить соду и ванилин.

Добавить изюм,грец.орехи,мелко порезанную корочку апельсина.замесить тесто.

Дать настояться 15-20минут,тесто разделить на круглые комочки размером с грец.орех и придать форму котлеты.

Печенье выложить на противень(без масла)и запекать 15минут,при температуре 190.

Это Норвежский рецепт печенья.